



シュードゥリュバン

## Chou de ruban



### 「クロックムッシュ」

食パンにチェダーチーズとハム、バジルを挟み、卵にくぐらせて焼いた料理です。外はサクサク、中はホロホロな食パンに卵の味が染み込んでいて、パンの耳まで美味しさが詰まっています。また、チェダーチーズとハムもパンとの相性が最高です！ボリューム的にもランチにおすすめな一品！



●今回目黒区の様々なスイーツ店、グルメ店を調べ、店ごとの変わった特徴や個性を発見できました。また、取材の一環として美味しい料理やスイーツが食べられて、これもめぐろう編集員の特権だなと、記事作りを楽しむことができました。(安喜) ●今回初めて記事を書いたのでどうなるか不安でしたが、「スイーツ・グルメ」というテーマは食べることが好きな私にとってとても楽しい記事作りになりました！どのお店も美味すぎて幸せでした。背景も私たちが一から手描きしたので、そこも楽しんでいただけたら嬉しいです！(愛奈)

お店のガラステーブルの中には、可愛い小さな人形がたくさん飾られています。お客さんはそのテーブルで食事を楽しむことができます！



トラスバレンテ

## TRASPARENTE



### 「ラタトゥイユのカルツォーネ」

家のトースターで温めてみるとチーズのいい香りが部屋中に広がりました。パン生地は凄くモチモチで、かじりついた瞬間、野菜たっぷりのラタトゥイユの味がしてとても美味しかったです！中にはモッツアレラチーズが入っていて、温めたことによりそのチーズが溶け出してそれもまた最高でした！

### 「キャラメルスコーン」

袋から取り出した瞬間からキャラメルのいい香りが！スコーンなのでとてもサクサクしていました。生地だけでなく中にもキャラメルのかたまりが入っていたのでキャラメル感がとても強いです。キャラメル好きさんにはぜひ一度食べてみてほしい一品です！

